

La Ferme des deux montagnes fête son premier anniversaire

Ily a un an, la boutique la Ferme des deux montagnes, à Viviers-lès-Montagnes, a ouvert ses portes aux écuries des Bels. Une production de yaourt de brebis entièrement artisanale et locale. Cette affaire, menée par la famille Escande, parents et enfants, est en fait un ancien élevage de vaches. Progressivement, les brebis se sont installées dans les prés avant de devenir l'unique occupation de la famille.

« Il y a quatre ans, l'idée de produire des yaourts est apparue » explique Rachel Escande. Depuis les années 90, le troupeau de brebis vit sur la colline en face de la boutique. Son fils, Bryan, est à l'origine de cette idée. En plus de revendre le lait à des laiteries, 100 litres de lait par semaine sont mis de côté pour la confection de yaourt artisanale. « Pour ce projet, on a bénéficié de l'aide de la Région. Ce qui nous a permis d'avoir un peu moins de la moitié du budget d'avancée. » Une aide non négligeable. Grâce à celle-ci, la création du laboratoire de préparation a été possible : pasteurisateur, chambre froide, cham-



La famille Escande veut faire connaître ses yaourts au lait de brebis au plus grand nombre./DDM

bre de fermentation et même de quoi remplir et sceller les pots avant la mise en vente. Mais ces petits pots cachent un dur labeur. Cette production est réalisable grâce à un troupeau de près de 600 brebis. La famille a pris la décision de suivre le rythme de vie de ces animaux. Le lait n'est traité que lorsque les agneaux sont entièrement se-

vrés et habitués à la vie en troupeau. Ce qui explique que la vente de leur yaourt ne se fasse que sur une période précise. « En général, on commence mi-octobre et on finit vers la fin du mois de mai. Mais ça peut varier. On fait en fonction des agneaux », précise Rachel. Cette méthode de travail fait que le lait est totalement unique. « C'est ce

qui rend notre yaourt vivant. » Ajouter à ça de la confiture fermière, avec des ingrédients français, et les yaourts sont finalisés. À ce jour, la DLC (date limite de consommation) des yaourts a été testée pour un mois de conservation. Mais le projet de faire valider une durée de vie plus longue est au programme.

De nombreux projets

Créer d'autres types de dessert, comme des pannacottas ou des crèmes à la vanille et au chocolat, fait partie des idées pour l'évolution future. Mais celle qui leur tient le plus à cœur reste de pouvoir attirer de la clientèle dans leur boutique aux écuries des Bels. Ils aimeraient faire découvrir leur produit sur des marchés et en vendre à des maisons de retraite et écoles. « C'est à ce moment-là que les enfants se font le goût. Et beaucoup de personnes ont des préjugés sur le lait de brebis. Donc c'est assez rare que les enfants mangent des produits à base de ce lait », raconte Rachel. Des projets qui arriveront bien vite, alors mieux vaut rester à l'affût.

Éloïse Bonnin